72e Année. T. 144 N° 27-28 3-10 Juillet 1955

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

14 JUL 1955

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET — **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOL

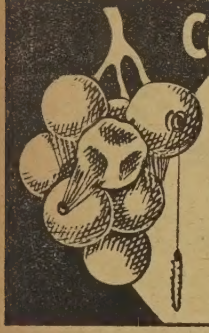
1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER — TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**
COMPORTES tout acier grands et petits modèles)
CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métaux
RÉPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles
TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**
13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél.: 72 44-46
LES SEULS REPARATEURS DE LA REGION D'APPAREILS A CONCENTRER



Contre les *VERS DE LA GRAPPE*

SÉCURITÉ ABSOLUE AVEC

Gesarol

l'insecticide D.D.T. sans poison et SANS ODEUR

73

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES
pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT
MAISON FONDEE EN 1888
14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Pulvérisateurs-Soufreuses
A GRAND TRAVAIL
Les plus répandus Les meilleurs
FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements FERRIER
12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Réussi ce vin !
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

EDITION DU MIDI

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY, L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

72e ANNÉE — 2me SEMESTRE

TOME CXLIV

BUREAUX : 1 BIS, RUE DE VERDUN

MONTPELLIER

1955

72me ANNÉE — N° 27-28 3-10 JUILLET 1955

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

R. Cordonnier. — Recherche de l'addition frauduleuse d'aromatisants aux vins doux naturels. — Observations sur le parfum naturel de ces vins. 3
E. N. — Origine du fer des vins. 10
P. Nadeau. — La motorisation de l'Hérault, vue d'après les viticulteurs eux-mêmes. 10
R. Montagne. — Les fautes du preneur en cas de métayage. 20
Partie officielle. — Organisation et assainissement du marché du vin. . . 21
Information. — Ecole régionale de Viticulture et d'Agriculture de Beaune (Côte-d'Or). — Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). 25
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

RECHERCHE DE L'ADDITION FRAUDULEUSE D'AROMATISANTS AUX VINS DOUX NATURELS

OBSERVATIONS SUR LE PARFUM NATUREL DE CES VINS (*)

Une fraude peu courante consiste à ajouter à certains vins doux naturels ou vins de liqueurr, neutres du point de vue bouquet, des aromatisants lorsque l'on souhaite leur donner une note Muscat.

Elle se fait par addition aux vins, soit directement des produits végétaux, graines de coriandre, fleurs de sureau par exemple, soit de leurs extraits hydroalcooliques, mais toujours en très petites quantités de sorte qu'il n'est pas possible de la déceler par les méthodes d'analyses courantes. E. NITSCKE (1) a décrit une méthode chimique, basée sur l'indice d'iode et la réaction d'Ekkard de l'extrait chloroformique du vin étudié ; elle permet de déceler dans un fin blanc de faibles quantités d'huile essentielle indiquant une aromatisation par la coriandre ; et A. MAUREL (2) une méthode physique qui consiste à faire l'étude des spectres d'absorption dans l'ultra-violet, soit des différentes fractions du distillat du vin litigieux, soit de leurs extraits au pentane.

(*) *C. R. Acad. Agric.* Séances du 11 mai 1955.

Vu la très grande sensibilité des méthodes spectrophotométriques, cette méthode nous paraît particulièrement intéressante, mais n'ayant pas les moyens d'envisager le problème sous cet angle, nous nous sommes contentés d'en aborder jusqu'ici le côté chimique seulement en étudiant les possibilités que pouvaient nous offrir certaines réactions colorées, d'une part, et la chromatographie, d'autre part.

Dans cette recherche de l'aromatisation, l'étude des témoins nous a permis, en outre, de faire quelques observations intéressantes sur le parfum naturel des vins ou tout au moins sur certaines substances paraissant en faire partie.

Nos essais ont porté sur différents vins doux naturels et mistelles (moûts additionnés de 16 % d'alcool) aromatisés à raison de 1 gramme de graines de coriandre écrasées par litre, d'une part, et de 2 et 5 grammes de fleurs sèches de sureau par litre, d'autre part, et sur les témoins non aromatisés correspondants, d'âges et d'origines différents que nous avions vinifiés nous-mêmes ou dont nous avions toutes garanties d'authenticité et d'origine.

L'extraction des parfums (naturels et artificiels) a été faite en épuisant par agitation, en présence d'un solvant organique, un certain volume de vin parfaitement clarifié pour éviter l'influence perturbatrice possible des levures. Après divers essais préalables mettant en parallèle l'éther de pétrole et le chloroforme, nous avons opté pour le premier, car plus spécifique et moins émulsionnant que le second.

Nous avons donc fait, en définitive, la recherche de l'aromatisation sur les extraits éthéropétroliques des vins à différentes concentrations (l'extrait non concentré représentant un volume de 25 cm^3 pour 1 litre de vin).

I. — RECHERCHE DE L'AROMATISATION PAR REACTIONS COLOREES

Parmi les réactions colorées des huiles essentielles, nous avons recherché celles qui, positives avec des extraits de sureau et de coriandre, étaient aussi les plus sensibles. Ce premier point étant acquis, nous avons appliqué les réactions retenues comme les plus intéressantes, aux extraits éthéropétroliques des vins aromatisés et des témoins correspondants.

Résultats obtenus

1° Ont été essayées : les réactions de Bezssonoff à froid et à chaud, d'Ekkard et Sabetay pour les alcools terpéniques de Carr et Price, Salkovski, Liebermann, Turner et Ehrlich-Muller pour les terpènes et sesquiterpènes (3).

Parmi elles, les réactions de Salkovski (**), d'Ekkard (***) et de Bezssonoff à chaud ont été positives, mais seules les deux premières ont été retenues, car la réaction de Bezssonoff a été trop peu sensible.

2° L'application de ces deux réactions aux extraits des vins aromatisés et non a montré que :

— la réaction de Salkovski était tout aussi positive dans les témoins que dans les vins aromatisés ; elle n'offre donc pas d'intérêt pratique ;

— la réaction d'Ekkard permettait de déceler l'aromatisation par la coriandre et non par le sureau, mais sans avoir une certitude absolue cependant, car la différence entre les extraits des vins aromatisés et des témoins correspondants n'étaient pas assez nette dans la plupart des cas.

Sur ce point, nos résultats sont donc moins affirmatifs que ceux de Nitscke.

Quoi qu'il en soit, le test des réactions colorées d'Ekkard et de Salkovski nous paraît insuffisant pour déceler une aromatisation de façon catégorique.

II. — RECHERCHE DE L'AROMATISATION PAR CHROMATOGRAPHIE

Nous avons adapté à l'étude des extraits éthéropétroliques de coriandre, de sureau et de vins, une méthode chromatographique de séparation des terpènes, alcools terpéniques et composés aromatiques mise au point par Kirchner, Miller et Keller (4).

Description sommaire de la technique. — Des lames de verre sont recouvertes de l'absorbant, alumine ou acide silicique, sur lesquelles il adhère grâce à un liant amidon ou plâtre.

Une ou plusieurs gouttes de l'échantillon sont déposées à une extrémité de la lame que l'on introduit dans un tube à essai au fond duquel est placé un tampon de coton imbibé du solvant de développement, et on bouche le tube. La lame est retirée puis séchée, quand le solvant a parcouru le trajet désiré.

(**) *Réaction de Salkovski :* à 1 ou 2 centimètres cubes d'extrait, on ajoute 1 centimètre cube d'acide sulfurique concentré. On obtient une coloration rouge avec les sesquiterpènes azulénogènes : la réaction n'est pas spécifique, les stérols, les saponines, le thiophène, le furfural donnent la même réaction.

(***) *Réaction d'Ekkard :* à 1 ou 2 centimètres cubes d'extrait, on ajoute 1 centimètre cube de solution de saccharose à 1 % dans l'éthanol, puis avec précaution, 0,5 cm^3 d'acide sulfurique concentré. On observe la coloration de l'anneau formé à la surface de séparation. Nous avons adopté la technique décrite par Nitscke que nous avons légèrement modifiée en rajoutant la saccharose à l'acide sulfurique, ce qui nous a permis d'augmenter la sensibilité et la fidélité de la réaction.

Le chromatogramme est alors soumis aux réactifs de révélation appropriés.

Parmi les révélateurs utilisés, l'acide sulfurique concentré s'est montré le plus intéressant.

Résultats obtenus :
Chromatographie des aromatisants

Sur les chromatogrammes d'extrait de graines de coriandre, l'acide sulfurique concentré révèle, pour les faibles concentrations en aromatisant, une tache rose-orangé très nette, rappelant par son Rf (0,75) et sa couleur, celle donnée par le Linalol pris comme témoin.

Sur les chromatogrammes d'extrait de fleurs de sureau, à la même concentration, l'acide sulfurique révèle une tache très nette, rouge-violet et de Rf 0,47 environ.

Chromatographie des vins aromatisés (Grenache)

a) Les extraits de tous les vins aromatisés au coriandre ont donné des chromatogrammes qui, révélés à l'acide sulfurique concentré, présentaient une tache rose-orangé correspondant à celle de la coriandre, tache déjà nette dans les extraits non concentrés des vins aromatisés à 1 gramme de grain par litre, alors que les chromatogrammes des Grenaches naturels témoins ne présentaient aucune tache, même pour des quantités d'extrait cinq fois plus grandes. La différence entre les chromatogrammes des Grenaches témoins et des vins aromatisés est telle qu'il ne peut y avoir aucun doute possible sur l'aromatisation.

b) En ce qui concerne les vins aromatisés à la fleur de sureau, les résultats ont été moins heureux puisque les chromatogrammes ne présentaient pas, à la révélation sulfurique, la tache violet-rose que nous avions observée dans les extraits de sureau.

Chromatographie des vins témoins

1. — *Muscats de Frontignan.*

Sur les chromatogrammes de tous les échantillons de Muscat, mais pour des quantités d'extrait différentes suivant les échantillons, il apparaît toujours les mêmes taches, au nombre de quatre, possédant des Rf identiques d'un échantillon à l'autre.

Et ceci est un fait constant quel que soit l'âge, l'origine ou le mode de vinification du Muscat.

L'intensité de ces taches paraît être fonction de l'année et de l'origine écologique du V.D.N. et fonction aussi du parfum.

De plus, les composés qu'elles révèlent ont pour origine le

fruit puisqu'on les trouve aussi bien dans les moûts stabilisés à l'alcool que dans les V.D.N. et paraissent spécifiques, comme nous le verrons plus loin, au genre Muscat.

Ces taches ont pour Rf 0,48, 0,60, 0,74, 0,94 ; celle ayant pour Rf 0,74 est la plus intense et offre une très grande ressemblance avec les taches de même Rf du Linalol et de la coriandre.

2. — *Muscats d'Alexandrie.*

Résultats très voisins des précédents quatre taches de Rf 0,44, 0,58, 0,72, 0,93.

3. — *Grenache.*

Les chromatogrammes des extraits de ce cépage n'ont pratiquement, même pour des quantités d'extraits 4 à 5 fois supérieures aux précédentes, qu'une tache très nette au sommet du chromatogramme 0,93, plus une tache secondaire peu visible 0,44 avec parfois, entre les deux, mais très rarement, 1 ou 2 taches à peine visibles, même par transparence et de Rf mal défini.

Il ne peut donc y avoir de confusion possible entre un chromatogramme de Muscat et de Grenache.

Pour rechercher l'aromatisation à la coriandre ou au sureau, il suffira donc de comparer les chromatogrammes du vin litigieux à ceux d'un Muscat authentique pour les mêmes concentrations d'extraits sur le spot de départ. Ainsi, les chromatogrammes présenteront :

— pour les Muscats témoins, les quatre taches caractéristiques de ce cépage, toutes très nettement révélées ;

— pour le Grenache aromatisé à la coriandre, la ou les 2 taches du Grenache et entre celles-ci la tache beaucoup plus nette de la coriandre ;

— pour le Grenache aromatisé au sureau, les 2 taches caractéristiques du Grenache seulement, car aucun des éléments du sureau ne sera révélé.

A l'inverse de la technique des réactions colorées, la méthode chromatographique permettra donc, d'une part, de déceler, avec de fortes probabilités, l'aromatisation par la coriandre et, d'autre part, dans le cas de l'aromatisation au sureau, de déterminer la nature non muscat du vin étudié.

D'autres aromatisants peuvent évidemment être employés, qui, s'ils donnaient plusieurs taches sur les chromatogrammes, rendraient l'interprétation des résultats difficile, on serait peut-être alors amené à prendre un faux Muscat pour un Muscat authentique, ce qui serait regrettable, mais moins, certes, que l'inverse.

Nous n'avons pu envisager le cas de tous les aromatisants possibles, mais parmi eux, nous avons constaté que la racine d'iris et

l'ambrette ne donnaient aucune tache. On pourra donc reconnaître facilement l'origine Grenache des vins aromatisés par ces produits.

III. — OBSERVATIONS SUR LE PARFUM NATUREL DES VINS

Dans une étude complémentaire, nous avons cherché à nous rendre compte de la nature et de l'origine des substances révélées par l'acide sulfurique concentré soit par réaction colorée, soit par chromatographie et qui paraissent faire partie des constituants du parfum naturel des vins, puisque, d'une part, on les trouve en beaucoup plus grande abondance dans les cépages à jus très parfumé comme les Muscats que dans les cépages à jus « neutre », tels que le Grenache et que, d'autre part, pour un même cépage, les jus en contiennent d'autant plus qu'ils sont plus parfumés (constatations faites à propos de Muscats d'années différentes). Ont-elles pour origine le moût, c'est-à-dire la baie, donc le fruité ou les processus biochimiques de la fermentation alcoolique et de la maturation du vin, c'est-à-dire le bouquet ?

Cette première question a été résolue, nous l'avons vu, par l'étude des moûts de Grenache et de Muscats stabilisés par addition de 16 p. 100 d'alcool (mistelle), qui nous a permis de constater la présence de ces substances aussi bien dans les moûts et mistelles que les V.D.N.

Elles ont donc pour origine le fruit. En ce qui concerne la deuxième question : leur nature chimique, des essais de distillation en milieu alcalin et en milieu acide ont montré qu'elles étaient volatiles et qu'il semblait même s'en former au cours de la distillation en milieu acide comme si elles faisaient partie d'un composé hydrolysable, hétéroside peut-être ?

De plus, la présence de taches sensiblement de même intensité sur les chromatogrammes des extraits de vins et des extraits de distillat (distillation faite en milieu alcalin) semblent prouver que les substances qu'elles révèlent font partie de l'insaponifiable de ces extraits.

Enfin, des essais de réactions colorées et de chromatographie faites à partir de composés purs tels que des *esters :* tartrate, malate, formiate, propionate, butyrate, succinate, caprate, valérianate d'éthyle, acétate, butyrate et valérianate d'amyle, acétate de propyle et de butyle ; des *alcools* : butylique, propylique, isoamylique, octylique, phényl-éthylique ; des *aldéhydes :* éthylique, heptylique, furfural, cinnamique, benzoïque ; des *lactones :* ambrettolide, coumarine ; des *terpènes* et *alcools terpéniques :* limonène, terpinéol, géraniol, ont donné pour la plupart des résultats

négatifs ou trop faiblement positifs pour expliquer les résultats très positifs sur vin ou distillat.

Seuls les composés terpéniques et les aldéhydes aromatiques ont donné des résultats aussi nets.

Ces substances ne paraissent donc pas être des esters, alcools ou aldéhydes de la série grasse, ceux étudiés tout au moins, mais bien plutôt des composés terpéniques ou aromatiques.

Nos résultats sont à rapprocher de ceux de certains auteurs qui ont décelé dans les extraits de vins aux solvants organiques la présence de tels composés. Un terpène, le térébène ORDONNEAU (5), un alcool terpénique, l'-terpinéol et des aldéhydes aromatiques, la vanilline et l'aldéhyde cinnamique, mais en très petites quantités (HENNIG) (6).

PEYNAUD (7), enfin, attribue à l'insaponifiable des extraits éthéropétroliques, un rôle primordial dans le parfum des vins.

Mais si ces substances que nous avons mises en évidence, variables en qualité et quantité d'un vin à l'autre, suivant le cépage et divers autres facteurs, origine, âge, etc..., semblent jouer un rôle qui reste d'ailleurs à définir dans le parfum des vins, il convient de ne pas oublier qu'il existe dans les extraits éthéropétroliques, des esters que cette méthode chromatographique ne permet pas de mettre en évidence avec les révélateurs que nous avons choisis, qui ont vraisemblablement aussi leur rôle à jouer ; en particulier, les esters d'acides gras et alcools supérieurs issus soit du fruit, soit du métabolisme de la levure et dont on connaît bien les propriétés aromatiques, même à une très faible concentration.

R. CORDONNIER.

(Laboratoire de Recherches Œnologiques :
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier).

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

(1) NITSCKE (E.). — Recherche d'une aromatisation des vins blancs par « Coriandrum sativum ». *Travaux de Chimie alimentaire et d'hygiène*. Berne, 1951. 42, fasc. 1, 7.

(2) MAUREL (A.). — Etude de l'aromatisation artificielle des vins doux naturels et des vins de liqueur. *C.R. Ac. Agr.*, 1954, n° 5, 207.

(3) BRUNEL (A.). — Traité de chimie végétale, 4, 290.

(4) KIRCHNER, MILLER et KELLER. — Séparation et identification de quelques terpènes par une nouvelle technique chromatographique. *Anal. Chem.* 1951, 23, n° 3, 430.

(5) ORDONNEAU. — Alcools et eaux-de-vie. Etude chimique comparative.

(6) HENNIG et WILLFORTH. — *Bul. Off. Int. Vin*, 1943, 158, 8.

(7) PEYNAUD (E.). — Etude sur les phénomènes d'estérification dans les vins. *Rev. Vit.*, 1937, 87, 362-382.

ORIGINE DU FER DES VINS, par Dupuy P., Nortz M., Puisais J. *Annales de Technologie*, I.N.R.A., 1955, janv.-mars, p. 101.

Les auteurs de cet intéressant travail mettent en évidence l'influence de la terre qui peut souiller les grappes.

— • —

En présence de moût, l'action microbienne s'intensifie et du fer, dans la terre, passent à l'état ferreux facilement soluble dans le moût.

Eviter donc la boue dans la mesure du possible ; se garder d'empiler les comportes les unes sur les autres.

Dans le cas des vins blancs, faire un débourbage précoce et rapide des moûts.

E. N.

— • —

O. I. V

La XXXV^me^ Session plénière du Comité de l'Office international du Vin se tiendra, à Berne, du 27 au 30 juillet.

LA MOTORISATION DE L'HÉRAULT

VUE D'APRÈS LES VITICULTEURS EUX-MÊMES

Discussion du Parc actuel des tracteurs

(suite)

II. — Variété du parc tracteur

CLASSEMENT DES MARQUES DE TRACTEURS ET MOTOCULTEURS PAR ORDRE D'IMPORTANCE *(utilisation individuelle)*

TABLEAU II

Staub	363	Continental	77
(130 mototracteurs)		Mac Cormick Fermall	66
Ransomes	315	Victor Marmonnier	62
Simar	306	Vidal	60
Motostandard (houe rotative spécialement)	295	Soberfon	57
		Buffle	48
Energic (motoculteurs spécialement)	283	Holder	42
		Allis Chalmers G.	39
Ferguson ou Ford-Ferg.	222	Cletrac	38

A. D. N.		216	Pony Massey Harris.		35
Renault.		197	Rouquier.		31
Labor.		170	Bauchet.		31
Laffly.		156	Le Pratique.		28
Centaur.		137	Stainless.		27
Arnoux (motoculteurs.	94		Souyris.		24
(tracteurs.	26	120	Fordson.		21
Bernard.		119	Babiole.		15
Somua.		116	St-Chamond Uranus.		16
L.M.P. (motoculteurs T4	49		Grander.		13
(tracteurs T5.	45		Bristol.		12
(tracteurs T6.	11	105	Mabec.		10
Agria.		97	Fiat.		8

Au total : *3969 appareils*

420 tracteurs et motoculteurs sont, de marques diverses ou non, identifiés (signalons de nouveau que 350 tracteurs non comptés sur ce tableau sont utilisés par les coopératives d'utilisation de matériel agricole et par les entrepreneurs de matériel agricole).

Comme nous le montre ce tableau, le nombre de marques de tracteurs et motoculteurs est très grand, nous avons inventorié 38 marques, mais il en existe encore une vingtaine représentées seulement par quelques exemplaires.

a) *Variété de puissance*. — Remarquons que les motoculteurs, mototracteurs et tracteurs de petite puissance viennent en tête du classement. Il y a quelques années on soutenait que seuls les tracteurs à chenilles de 30 à 35 cv. pouvaient effectuer les labours du vignoble. La petite propriété ne devait alors songer à se motoriser. La technique a évolué et nous trouvons maintenant sur le marché français des appareils adaptés aux exigences de toutes sortes.

Il faut noter qu'actuellement la gamme des petites puissances 8, 12 cv., type motoculteur et mototracteur est représentée par 3.000 unités alors que nous avons environ 1400 gros tracteurs, et que la vente des petits engins se développe rapidement.

Cependant la possibilité de travail total des gros tracteurs est encore plus élevée que celle des petits (Tableau IV).

b) *Evolution dans le temps*. — Certaines marques, qui semblent peu importantes sur notre tableau, se développent maintenant, alors que d'autres périclitent. C'est une évolution constante prouvant que la motorisation du vignoble n'a pas encore atteint son profil d'équilibre et qu'aucun tracteur ne donne encore pleine satisfaction.

c) *Standardisation générale*. — Cette pluralité des marques prouve l'ingéniosité artisanale de l'esprit français. Cependant une orientation de la construction est nécessaire et c'est du reste, en partie, le but de cette enquête.

d) *Standardisation géographique*. — Certaines marques ont une aire géographique assez bien délimitée. Donnons un exemple :

306 motoculteurs Simar sont en service ; le canton de Béziers en possède à lui seul 112 (80 pour la commune de Béziers, qui est viticole et maraîchère).

Nous reparlerons plus loin de la répartition géographique des appareils, cependant nous pouvons expliquer l'importance d'une marque dans une région.

1° *Par la présence d'un agent de la marque*. — Le nombre d'appareils de cette marque sera d'autant plus important que l'agent sera plus compétent, plus dynamique, qu'il aura mieux organisé sa vente et surtout son service après-vente. Nous insisterons à ce propos sur l'importance du service après-vente : l'agent ou le sous-agent doit être capable de fournir des pièces de rechange et de dépanner un appareil le plus rapidement possible. Pratiquement, un viticulteur ne devrait jamais être en panne plus de 48 heures.

2° *Par exemple*. — Un viticulteur voulant acheter un appareil se renseigne auprès de ses voisins et généralement il achète un appareil de marque connue dans la région, de façon à être aidé dans l'utilisation, trouver facilement des pièces de rechange et se servir de l'expérience des premiers utilisateurs.

3° *Par l'adaptation du matériel à la région et aux besoins locaux*. — Il y a assurément un intérêt au groupement des marques ; si dans une commune il pouvait n'y avoir qu'une seule marque, répondant à tous les besoins, ce serait l'idéal au point de vue économique, technique et social.

Ce groupement régional, que l'on constate, est, à notre avis, encore très insuffisant.

III. — Motorisation des exploitations

APTITUDE A LA MOTORISATION

TABLEAU III

De l'étude du tableau III, nous pouvons conclure :

1° Qu'il existe une propriété sur 6 (déduction faite des exploitations de moins de 5 ha, qui sont rarement des exploitations dont le propriétaire tire son unique revenu), qui possède un engin mécanique de traction.

2° Que le pourcentage des exploitations motorisées croît avec la superficie, ce qui est normal ; il est plus facile de motoriser une grande exploitation qu'une petite, ne serait-ce que pour des questions de trésorerie. Cependant, il apparaît que les exploitations de 15 à 30 ha trouvent une égale difficulté à se motoriser.

3° En-dessous de 15 ha la courbe n° 1 baisse assez rapidement. Les petites exploitations ont plus de mal à se motoriser que les grosses ; ceci s'explique facilement, car elles ne peuvent conserver cheval et tracteur, et qu'il faut que d'un seul coup la motorisation soit intégrale, sans la moindre progressivité permettant l'adaptation.

Cependant, il est bon de signaler qu'il existe près de 1700 exploitations de moins de 10 ha qui ont réussi à se motoriser dans l'Hérault (982 + 708 = 1.690), ce n'est quand même pas un cas particulier,

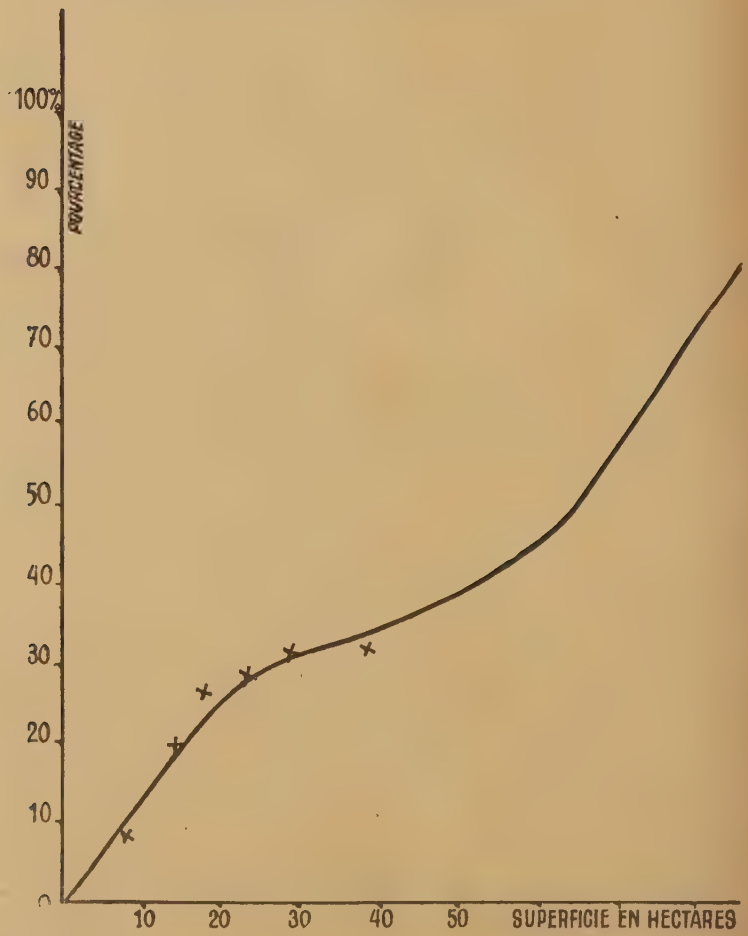
TABLEAU III.- MOTORISATION DES EXPLOITATIONS

SUPERFICIE EN HECTARES	NOMBRE TOTAL DES EXPLOITATIONS	EXPLOITATIONS intégralement motorisées			EXPLOITATIONS MOTORISÉES possédant 1 cheval			EXPLOITATIONS MOTORISÉES possédant 2 chevaux			EXPLOITATIONS MOTORISÉES possédant + de 2 chevaux			Total des Exploit. motorisées	% des Exploit. motorisées
		Nombre	% du total	% Exploit. motorisées	Nombre	% du total	% Exploit. motorisées	Nombre	% du total	% Exploit. motorisées	Nombre	% du total	% Exploit. motorisées		
5 à 10	9.170	570	6,2	80,5*	135	1,5	19	3						708	7,7
10 à 15	2.445	232	9,5	48,2*	232	9,5	48,2*	12			5			481	1,9
15 à 20	1.160	112	9,6	33,1	196	16,9	58*	30	2,6	8,8				338	29,2
20 à 25	850	55	6,4	24	132	15,5	57,6*	40	4,7	17,4	2			229	27,0
25 à 30	456	22	4,8	14,4	76	16,6	50*	47	10,3	30,9	7			152	3,0
30 à 50	1.020	55	5,4	15,9	87	8,5	25,2	146	14,3	42,4*	56	5,5	16,5	344	33,7
+ de 50	524	24	4,6	5,9	40	7,6	9,9	105	20	26,7	232	44,3	57,5*	401	76,5
Total	15.625	1.070	6,8	40,3	898	5,7	33,7	383	2,5	14,4	302	1,8	11,6	2.653	16,8

N.-B.- - 982 exploitations de superficie inférieure à 5 hectares sont motorisées (2,5 %).

et que sur ces 1700 exploitations, plus de 80 % se passent totalement du cheval.

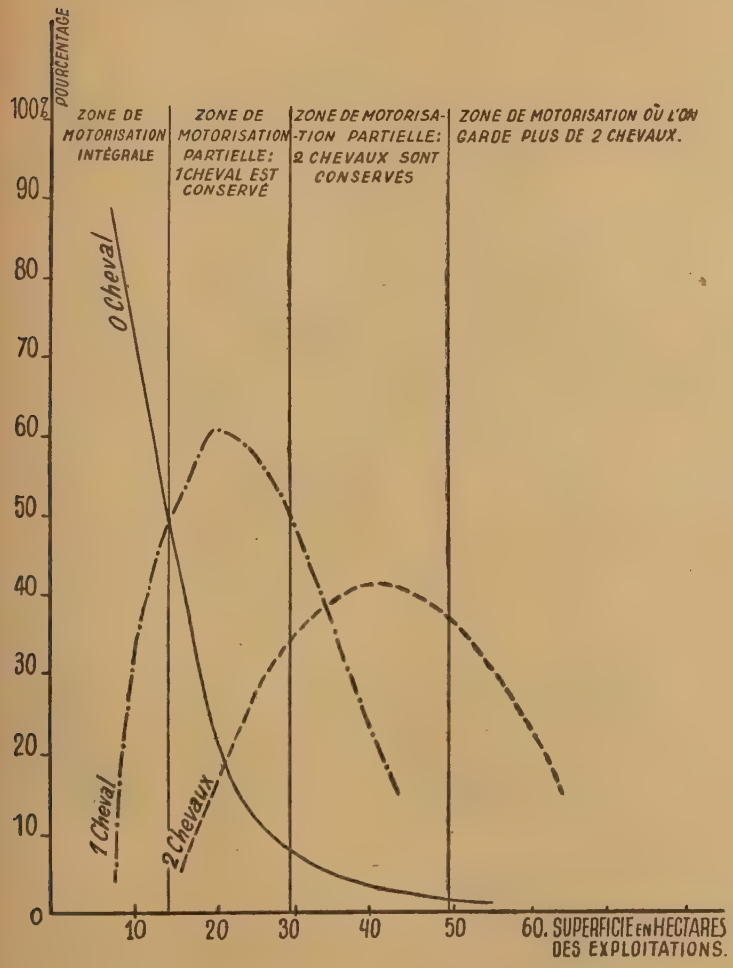
POURCENTAGE DES EXPLOITATIONS MOTORISÉES PAR RAPPORT A LEUR SUPERFICIE



(1)

Ceci porte témoignage en faveur de la motorisation de la propriété. C'est un fait concret, il n'est pas possible, raisonnablement, de dire, ni même de penser : « La motorisation de la petite propriété est actuellement impossible ». Les exemples du contraire se trouvent presque dans chaque village.

NOMBRE DE CHEVAUX CONSERVÉS PAR LES PROPRIÉTÉS MOTORISÉES



LE CAY
LODEV
LUNAS
St GERVAIS
BEDARIEUX
LA SALVETAT
OLARGUES
St PONS
MURVIEL-les-BEZIERS
St CHINIAN
CAPESTANG
OLONZAC
BEZIER
par
cult

GANGES
CLARET
St MARTIN de LONDRES
LES MATELLES
CASTRIES
LUNEL
MAUGUIO
MONTPELLIER
ANIANE
GIGNAC
MONTAGNAC
FRONTIGNAN
MEZE
SETE
FLORENSAC
AGDE
IMPORTANCE de la MOTORISATION.
Plus de 0.31
de 0.26 à 0.30
de 0.20 à 0.26
de 0.15 à 0.19
de 0.07 à 0.14
moins de 0.07

MOTORISATION INTEGRALE OU MOTORISATIQN MIXTE

40,3 % des exploitations motorisées (1070) ne possèdent plus aucun cheval. Il faut réfléchir sur ce chiffre de 1070 exploitations qui ont réussi à se passer totalement du cheval. Peut-être s'en font-elles prêter un de temps en temps ; en tout cas elles se « débrouillent » sans avoir à nourrir un animal toute l'année, jours de pluie (jours de fête et dimanches compris). On peut penser que la situation de l'exploitation, le morcellement des parcelles et leur accès, et spécialement l'état des chemins ruraux, sont de nature à ralentir ou à rendre impossible la motorisation, nous sommes persuadés qu'une enquête montrerait que les viticulteurs, qui se sont motorisés de façon plus complète, ont trouvé des conditions de voirie favorables à la motorisation. Ceci n'est pas le cas général, c'est pour cela que le centre pilote de motoviticulture de l'I.T.V. s'est penché sur le problème de la réfection des chemins ruraux, considérée comme condition primordiale de la motorisation totale.

Le pourcentage de motorisation intégrale décroît avec la superficie des exploitations. Les cases du tableau marquées d'un astérique indiquent les conditions où se trouvent le plus d'exploitations du type considéré :

a) 80,5 % des exploitations, de 5 à 10 ha, sont entièrement motorisées ; elles ont supprimé l'unique cheval et nous sommes ramenés aux premières conclusions ;

b) les exploitations, de 10 à 15 ha, gardent indifféremment 1 cheval ou se motorisent complètement ;

c) plus de la moitié des exploitations, de 15 à 30 ha, gardent un cheval, mais le pourcentage des exploitations de 15 à 20 ha intégralement motorisées égale le pourcentage des exploitations de 25 à 30 ha gardant deux chevaux ;

d) les exploitations de 30 à 50 ha gardant 2 chevaux sont les plus nombreuses ;

e) les exploitations de superficie supérieure à 50 ha gardent, en général, plus de 2 chevaux.

Traduisons ces pourcentages sur les courbes nº 2.

La petite propriété peut et doit donc se motoriser intégralement.

A partir de 13 ha s'il est forcément plus délicat de se motoriser intégralement, la présence d'un cheval peut se justifier. En effet, certains travaux sont plus économiques et faciles à exécuter avec la traction animée (par exemple, décavaillonnage, sulfatages en terrains boueux, travaux de printemps et d'été), et si la somme de ces travaux permet d'amortir un cheval, c'est-à-dire s'ils représentent environ 180 à 200 jours de travail par an, on a généralement intérêt à garder un cheval. Il paraît du reste suffisant de garder un cheval pour 20 à 25 ha de vigne (correspondant au maximum de la courbe), mais beaucoup par prudence ou par tradition, conservent un animal quoique la superficie de l'exploitation ne compte que 10 à 15 ha.

Pratiquement les agriculteurs considèrent que la motorisation moyenne du département peut s'annoncer ainsi :

Une Nouveauté Sensationnelle !

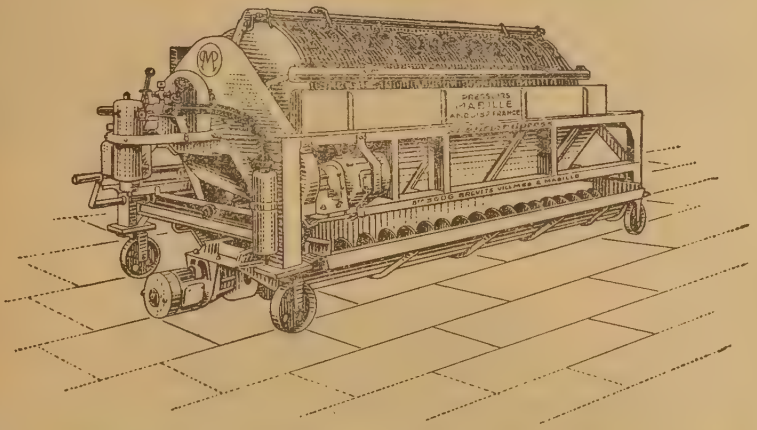
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

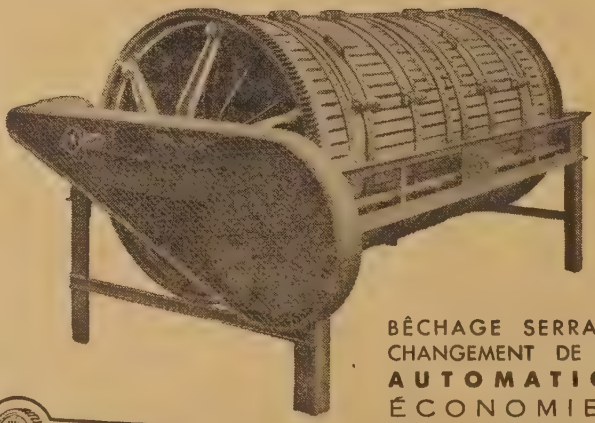
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

un Jus de première qualité !

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**

ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

A5B

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) • TÉL. 56 et 197

Viticulteurs,

traitez vos vignes avec

BLADAN E - 605

BAYER

le produit le plus efficace contre les
Vers de la Grappe : Cochylis et Eudémis

et

FONGICIDE ESSO 406

(CAPTANE)

contre ; **Mildiou**
Pourriture grise
Excoriose
Anthracnose
Galles Phylloxériques

ESSO STANDARD (DÉPARTEMENT AGRICOLE)

Insp. Commercial : **A. ARGENCE**, 16, r. Française - BÈZIERS
Tél. : 28 37-69

Pour la vigne...

DITHANE (ou ZINÈBE) + CUIVRE

Aussi bien du point de vue de l'efficacité que de la rentabilité, le nouveau mélange qui associe les qualités des sels de cuivre et du DITHANE Z-78 (ZINÈBE) a démontré sa supériorité dans son emploi sur les vignes à vin.

Depuis des années, des expériences réalisées par les stations officielles et privées ont prouvé que, parmi les différents sels organiques de zinc, seul le ZINÈBE (qui est la matière active du DITHANE) assure, en mélange avec le cuivre, une excellente protection contre le mildiou de la vigne.

Pour le raisin de table et les pépinières de vigne, le DITHANE seul est encore meilleur.

Dès cette année, vous trouverez

DITHANE + CUIVRE
ou ZINÈBE + CUIVRE

sous différentes marques

Pour tous renseignements, demandez à MINOC 18, rue La Boétie - PARIS (8e)

qui vous adressera les notices "Vignes"

SYNERGIE

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Ets F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY *Téléph.* 312

VENDANGES 1955

Les meilleurs vins sont obtenus
par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.

  ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

- **ALBIGÈNE**
- **VÉGÉTAX**

  } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

PHOSPHATES COMPLETS (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

quand les cultures

sont menacées

le monde entier
pense

VERMOREL

PULVÉRISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS

PHILLIPS & PAIN - VERMOREL, MONTROUGE, VILLEFRANCHE

— *une propriété de moins de 20 ha doit se motoriser intégralement* avec un motoculteur ou un petit tracteur pour les propriétés jusqu'à 10 ou 12 ha, avec un tracteur à roues de 20 cv. pour les autres ;

— *une propriété de 20 à 25 ha* peut être cultivée par *un tracteur de 20 à 22 cv. et par un cheval ;*

— *une propriété de 40 à 50 ha* peut être cultivée par 2 *tracteurs de 20 à 25 cv. dont un à chenilles, et par 2 chevaux.*

Classement des différentes marques de tracteurs et motoculteurs d'après le nombre de cv. total

(nombre de tracteurs multipliés par la puissance)

TABLEAU IV

Ferguson	5.550	Rouquier	775
A. D. N.	5.513	Clétrac	760
Renault	4.915	Fordson	630
Centaur	4.110	Le Pratique	600
Staub	3.630	St-Chamond Uranus	560
Ransomes	3.465	Vic-Mar	560
Energic	2.850	Souyris	500
Continental	2.310	Pony-Massey-Harris	525
Motostandard	2.240	Agria	485
Simar	2.010	Allis Chalmers « G »	470
Vidal	1.800	Bauchet	465
Bernard	1.670	Soberfon	460
Mac Cormick	1.650	Holder	420
Laffly	1.560	Stainless	320
L. H. P.	1.315	Babiole	300
Arnoux	1.300	Fiat	280
Labor	1.190	Bristol	260
Buffle	960	Grunder	130
Somua	930	Mabec	40

Si nous comptons les 420 tracteurs et motoculteurs divers ou non identifiés, nous trouvons 63.920 cv. dans le département de l'Hérault.

(à suivre)

P. Nadeau.

Centre Pilote de Motoviticulture de l'I.T.V.

LES FAUTES DU PRENEUR EN CAS DE MÉTAYAGE

Un récent arrêt de la Cour de Cassation vient de préciser d'une manière fort intéressante la notion « d'agissements de preneur de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds » dans le cas du métayage. Son interprétation est à noter, car il distingue nettement le cas fermage du cas métayage (Civ. S.S. 25 janv. 52, O 54, p. 506).

Voici les faits de l'espèce, un propriétaire-bailleur avait introduit devant le Tribunal Paritaire une demande en résiliation pour faute du preneur.

Ce tribunal avait constaté que, depuis plusieurs années, le domaine loué ne procurait au bailleur que des revenus décroissants, tant en raison du rendement insuffisant des cultures que des agissements du preneur, dont les fraudes et dissimulations dans le partage des produits et dans les comptes ont créé la mésentente entre les parties. Mais le tribunal devait refuser la résiliation en se bornant à affirmer que le faible rendement des cultures était dû au manque d'engrais, imputable à la contribution réduite du bailleur à l'achat de fertilisants, que la preuve des détournements du preneur, en réalité de simples oublis, n'était pas rapportée, que la mésentente n'est pas une cause de résiliation, et *qu'enfin l'avenir du domaine n'était pas compromis.*

Or, la Cour de Cassation devait relever qu'à ces affirmations du Tribunal d'arrondissement s'opposaient les constatations des juges de première instance. En effet, le Tribunal cantonal avait précisé le dommage causé par les abus du preneur, et avait attribué, après expertise, l'insuffisance de rendement pour partie seulement au manque d'engrais, à l'acquisition desquels le bailleur était reconnu fondé à n'avoir participé que dans la mesure des ressources qu'il tirait de la métairie.

De plus, la Cour Suprême ajoutait une considération capitale dans le cas du métayage qui nous intéresse. Pour elle, la considération de l'avenir du domaine est insuffisante : « Dans le bail, à part de fruits, *la notion de bonne exploitation doit s'entendre de celle qui assure au bailleur une part normale* ». Et le désaccord des parties est de nature à compromettre cette bonne exploitation par la rupture qui s'ensuit dans l'harmonie nécessaire à l'exécution du contrat de métayage, basé sur la confiance réciproque.

—•—

En somme cet arrêt apporte deux précisions à la notion de faute dans le cas du métayage.

1° A la différence du fermage, le métayage exige une bonne collaboration des parties. Et si par une attitude critiquable l'une d'elle enfreint cette collaboration, elle encourt la résiliation.

2° Par comparaison au même fermage, une exploitation louée à métayage doit être considérée comme compromise à l'égard du propriétaire par le défaut de productivité immédiate du domaine. Ici la rémunération du bailleur repose sur le partage des fruits, si le métayer

ne tire pas la productivité normale du domaine, le bailleur est lésé. On n'a pas à s'occuper de l'avenir du domaine, seule chose qui compte pour le bailleur à ferme, quand il a normalement encaissé son fermage forfaitaire.

R. Montagne.

PARTIE OFFICIELLE

Organisation et assainissement du marché du vin

Décret n° 55.671 du 20 mai 1955
modifiant et complétant certaines dispositions relatives à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole
(*J.O.* 22 mai 1955, p. 5.198 et sq)

EXPOSE DES MOTIFS

Pour que soit mis un terme à la crise viticole, le décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 a prescrit l'élimination des vins de mauvaise qualité ainsi que la réduction du vignoble. Il a créé une organisation administrative à cet effet.

Les dispositions de ce décret, jointes à celles du Code du Vin qu'il n'a pas réformées, constituent depuis plus d'une année la charte nouvelle définissant l'organisation du marché du vin et l'orientation de la production viticole.

Cependant certaines de ces dispositions doivent être soit précisées pour en permettre une application plus aisée, soit modifiées pour les concilier avec de nouvelles mesures concernant notamment la reconversion des cultures décidées depuis le 30 septembre 1953 ou pouvant l'être dans l'avenir.

L'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie doit pouvoir, d'une part, compléter l'œuvre qui lui a été confiée, et, d'autre part, étendre ses compétences aux vins délimités de qualité supérieure.

C'est ainsi que sera sanctionnée l'assimilation des vins délimités de qualité supérieure aux vins à appellation d'origine contrôlée pour ce qui concerne la définition et le contrôle des conditions de production leur donnant droit à cette dénomination et au label.

Sont, en outre, fixées les limites d'assujettissement de ces vins aux charges de l'assainissement quantitatif du marché.

Enfin sont précisées les modalités d'emploi par l'Institut des Vins de consommation courante des crédits affectés au fonds d'assainissement de la viticulture, afin de rendre plus souple et plus efficace le fonctionnement de cet établissement.

Décret :

CHAPITRE PREMIER

Assainissement du marché du vin et orientation de la production viticole

Article premier. — Le premier alinéa de l'article 125 du Code du Vin est complété par les dispositions suivantes :

« En outre, ces infractions pourront être constatées par tout autre agent habilité à cet effet par décret. Sont constatées par les agents des Contributions Indirectes ou des Contributions Diverses, par les agents chargés de la répression des fraudes ou par tous autres agents habilités à cet effet par décret, les infractions aux dispositions des décrets nº 53-977 et nº 54-1019 des 30 septembre 1953 et 14 octobre 1954 et des textes qui les ont modifiés et complétés. Sont constatées par les agents de l'Institut des Vins de consommation courante ayant au moins le grade de contrôleur agissant à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions et dans le cadre de celles-ci, les infractions aux dispositions des articles 48 à 52 inclus, 85 à 96 inclus du Code du Vin ainsi qu'aux dispositions des articles 23 à 40 du décret nº 53-977 du 30 septembre 1953 et de celles du décret nº 54-1019 du 14 octobre 1954. Ces infractions sont poursuivies comme en matière de contributions indirectes. Toutefois les infractions aux articles 17, 18, 19, 20, 27 (alinéa 3) du décret nº 53-977 du 30 septembre 1953 modifié et complété sont constatées et poursuivies comme en matière de répression des fraudes par les autorités prévues au décret du 22 janvier 1919 modifié et complété ».

Article 2. — Le deuxième alinéa de l'article 125 du Code du Vin est remplacé par la disposition suivante :

« Les infractions aux dispositions de l'article 40 du décret nº 53-977 du 30 septembre 1953 peuvent être constatées par tous moyens de droit ».

Article 3. — Les deux premiers alinéas de l'article 3 du décret nº 53-977 du 30 septembre 1953 sont modifiés et complétés comme suit :

« Tous les viticulteurs ayant une récolte supérieure à un volume qui sera fixé chaque année seront soumis au blocage définitif. Ce volume ne peut être inférieur à 100 hectolitres. En cas de nécessité, le blocage définitif peut être progressif en fonction de la récolte individuelle et, éventuellement, du rendement à l'hectare. Toutefois, en aucun cas, l'incidence individuelle du blocage ne peut dépasser 33 % de la récolte lorsque les quantités bloquées sont égales ou inférieures à 10 millions d'hectolitres, et 50 % lorsque le blocage est supérieur à 10 millions d'hectolitres. Ces plafonds ne sont pas applicables aux récoltes produites au delà d'un rendement de 160 hectolitres à l'hectare, les quantités dépassant ce rendement étant intégralement bloquées.

« La quantité de vin dont tout producteur conserve la libre disposition ne peut être inférieure au volume fixé pour servir de point de départ au blocage définitif ».

Article 4. — L'article 7 du décret nº 53-977 du 30 septembre 1953 est modifié comme suit :

« Le décret fixant le blocage définitif détermine, s'il y a lieu :

1° La proportion des quantités bloquées soumises à la distillation obligatoire.

2° Les conditions dans lesquelles cette distillation est faite et les alcools sont livrés à l'Etat.

3° Le prix auquel les alcools de prestations sont payés par l'Etat, si ce prix est inférieur au maximum prévu à l'article 10 ci-après ; les transferts de distillation sont autorisés, à l'exception de ceux portant sur des vins de cépages prohibés.

Exprimée en alcool pur, l'incidence individuelle des prestations d'alcool de vin ne peut dépasser la moitié de la récolte de chaque producteur ».

Article 5. — L'avant-dernier alinéa de l'article 14 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les redevances ne sont pas perçues sur les quantités de vin ayant fait l'objet de distillation obligatoire. Elles sont exigibles le 1er septembre de l'année qui suit celle de la déclaration de récolte ».

Article 6. — Le deuxième alinéa de l'article 15 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 est complété comme suit :

« Il n'est pas tenu compte de la production et de la superficie s'appliquant à des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et à des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie... ».

(Le reste sans changement).

Article 7. — Le premier alinéa de l'article 18 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 est modifié comme suit :

« Le maximum d'acidité volatile... ».

(Le reste sans changement).

Article 8. — Les troisième et quatrième alinéas de l'article 20 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 sont remplacés par les dispositions suivantes :

« La concentration ne doit pas permettre d'augmenter de plus de un cinquième la richesse de la vendange ou moût traité, sans que l'enrichissement puisse jamais excéder 2 degrés d'alcool total (acquis et en puissance). Ces limites sont également applicables à l'enrichissement des vendanges ou des moûts par addition de moûts concentrés à plus de 10 %.

« Les moûts ayant été soumis à la concentration ne pourront être désacidifiés.

« La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ne doit pas permettre d'en réduire le volume initial de plus de un cinquième, sans que l'enrichissement puisse jamais dépasser 2 degrés d'alcool total (acquis et en puissance) ».

Article 9. — Le paragraphe 6° de l'article 23 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 est remplacé par les dispositions suivantes :

« 6° De déterminer l'assiette des primes et indemnités prévues aux articles 31, 32 et 33 ci-après, et de mandater les sommes correspondantes ».

Article 10. — L'avant-dernier alinéa de l'article 26 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 est modifié comme suit :

« Sauf en ce qui concerne les vins à appellation contrôlée, dont

les cépages sont considérés comme recommandés, le classement des terroirs et des cépages prévu au présent article sera préparé par des Commissions régionales et arrêté par décret pris sur la proposition de l'Institut des Vins de consommation courante ».

Article 11. — Le premier alinéa de l'article 31 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 est complété comme suit :

« Il pourra en être de même pour les viticulteurs qui renonceraient à titre définitif aux droits de replantation qu'ils détiennent à la suite d'arrachages de vignes ».

(Le reste sans changement).

Article 12. — Le troisième alinéa de l'article 4 du décret n° 54-955 du 14 septembre 1954 relatif à l'assainissement de la production viticole est modifié comme suit :

« Chapitre 84-42 (nouveau). — Aide à l'exportation des vins métropolitains et algériens de qualité loyale et marchande ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine contrôlée, et des moûts concentrés ou non, 460.000.000 ».

Article 13. — Les crédits ouverts au budget du Ministère de l'Agriculture, au titre du fonds d'assainissement de la viticulture (primes et indemnités attribuées en vue de l'assainissement des vignobles, établissement du cadastre viticole, moyens de service), sont affectés à l'Institut des Vins de consommation courante.

CHAPITRE II

Vins délimités de qualité supérieure

Article 14. — L'article 305 *bis* du Code du Vin est modifié comme suit :

« Les vins pour lesquels le bénéfice d'une appellation d'origine non contrôlée a été revendiqué en vertu de la loi du 6 mai 1919 et des lois subséquentes, notamment celle du 22 juillet 1927, ne peuvent être mis en vente et circuler sous la dénomination de vins délimités de qualité supérieure qu'accompagnés d'un label délivré par le syndicat viticole intéressé.

« Les conditions auxquelles doivent répondre ces vins en vue de l'obtention du label ainsi que les modalités de délivrance de celui-ci sont fixées pour chaque appellation par arrêté du Ministre de l'Agriculture, sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie et après avis de l'Institut des Vins de consommation courante.

« Les conditions prévues ci-dessus portent en particulier sur les critères définis pour les vins à appellation d'origine contrôlée par l'article 21 du décret du 30 juillet 1935 : aire de production, cépages, rendement à l'hectare, degré alcoolique minimum du vin, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle et sans aucun enrichissement, procédés de culture et de vinification ».

Article 15. — Les vins bénéficiant du label des vins délimités de qualité supérieure ne peuvent être commercialisés avant le 1er décembre suivant leur récolte. A partir de cette date, tous les vins assortis du label peuvent être commercialisés librement ; cette disposition ne

pourra toutefois faire obstacle à la prestation d'alcool de vin prévu par l'article 7 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953, prestation d'alcool qui, pour les vins ayant obtenu le label un mois avant la date limite de livraison des alcools, sera diminuée de moitié.

Article 16. — Toutes dispositions antérieures contraires au présent décret sont abrogées.

Article 17. — Le présent décret est applicable à l'Algérie.

Article 18. — . . . . . .

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole régionale de Viticulture et d'Agriculture de Beaune - Côte-d'Or. — Le Directeur informe les familles que les inscriptions, pour la rentrée prochaine, sont acceptées dès maintenant.

Suivant leur degré d'instruction générale les élèves font une, deux ou trois années d'études. La troisième année est une année de spécialisation en viticulture et en œnologie, qui convient aux élèves sortant des classes supérieures de lycées et des collèges, ainsi qu'aux diplômés des Ecoles d'Agriculture non spécialisées.

Programme sur demande.

Un concours de bourses est fixé au jeudi 28 juillet, à 8 h. 30, à l'Ecole.

—•—

Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). — Cet établissement est situé aux portes de Lyon, banlieue Ouest.

Cette Ecole convient aux fils d'exploitants, d'arboriculteurs, de jardiniers, aux jeunes gens qui veulent apprendre un métier de la terre.

Admission : jeunes gens de 14 à 18 ans. Durée des études : 2 ans.

Inscription préalable à l'Ecole, avant le 31 juillet.

Renseignements à la Direction.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (2) : 9 à 11°5 : 270 à 285. — Narbonne (30) : V.C.C. : 9 à 10° : 270 à 280 ; 10 à 11° : insuf. d'aff.

Gard. — Nîmes (4) : V.C.C. : 9 à 10° : 275 à 290 ; Costières : 11°5 à 13° : 295 à 300.

Hérault. — Béziers (1er) : V.C.C. rouges : 9 à 11° : 270 à 290 ; rosés et blancs : insuf. d'aff. ,pas de cote. C.S. : 280. — Montpellier (5) : V.C.C. : 9 à 10° : 272 à 280 ; V.D.Q.S. : 10 à 12° : 280 à 290 ; C.S. : 10° : 280.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (2) : 9 à 11°5 : 275 à 280 ; 12° : 280 à 285 ; 13°5 à 14°5 : 300 ; C.S. : 10 à 11° : 277,5.

Var. — Brignoles (2) : insuf. d'aff., pas de cote.

ALGERIE. — Alger (4) : récolte 1954 : V.C.C. rouges libres : 10 à 10°5 : 305 à 300 ; 11 à 11°5 : 300 à 283 ; 12 à 12°5 : 280 ; V.D.Q.S. rouges : 12°5 à 13° : 270 à 275. — Mostaganem (4) : récolte 1954 : rouges : 280 à 295 ; récolte 1955 : première tranche rouges : 270 à 275. — Oran (4) : 285 à 290.

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 26 JUIN AU 2 JUILLET 1955

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	21	11	P	21	10	»	20	10	»	23	13	»	19	14	P	23	12	»	23	10	2
ANGERS	25	13	»	24	10	»	22	11	»	24	12	»	20	14	P	21	13	»	24	14	»
COGNAC	29	17	10	24	14	»	24	13	»	25	11	»	23	16	P	24	14	»	27	17	»
BORDEAUX	27	17	P	25	15	P	24	12	»	25	10	»	25	12	P	23	13	P	27	16	P
TOURS	28	14	»	23	12	»	23	11	»	25	13	»	21	15	»	20	10	»	26	15	»
NEVERS	26	17	6	24	12	»	24	11	»	24	10	»	24	16	P	23	10	P	25	13	»
AGEN	28	17	7	27	17	5	25	14	»	26	13	»	26	14	»	25	12	»	29	17	»
CLERMONT-FERRAND	28	15	P	22	14	22	23	13	1	24	9	»	25	14	»	23	12	P	27	15	»
MONTELIMAR	31	18	»	28	17	7	26	16	»	26	15	»	27	17	»	26	16	»	28	15	»
TOULOUSE	30	17	11	24	17	2	22	15	P	25	13	»	26	13	»	26	14	»	28	17	»
CARCASSONNE	31	19	»	27	18	»	22	16	P	26	15	P	28	16	»	27	15	»	21	18	»
PERPIGNAN	30	23	»	33	21	»	28	17	12	27	18	P	31	19	»	31	19	»	29	21	»
MONTPELLIER	26	19	»	31	19	»	30	19	»	27	14	P	27	17	»	31	17	»	27	17	»
REIMS	27	14	»	24	9	»	24	9	»	25	13	»	21	13	5	21	13	»	24	15	P
STRASBOURG	29	14	P	25	13	36	24	13	»	24	13	»	24	15	P	22	11	»	26	14	»
DIJON	27	17	8	26	14	7	24	13	6	24	12	»	25	16	»	23	12	»	26	15	»
LYON	29	18	»	28	14	»	26	14	P	26	14	»	25	17	»	25	14	»	20	17	»
GRENOBLE	29	16	»	26	13	»	25	13	»	24	12	»	26	14	»	23	12	»	27	14	»
MARSEILLE	29	16	»	30	21	»	29	20	»	27	13	»	29	17	»	29	19	»	29	16	»
NICE	26	20	»	25	17	»	25	18	»	25	17	»	25	17	»	25	19	»	25	19	»
AJACCIO	28	16	»	25	16	3	25	17	»	28	16	»	26	15	»	26	16	»	26	15	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

ENGRAIS AZOTÉS

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ENGRAIS ONIA TOULOUSE

Sulfate d'ammoniaque
Nitrate de chaux
Nitrate de soude
Amonitre granulé
Urée
Nitropotasse

ENGRAIS COMPLEXES

10-10-10 12-12-20 12-10-15

Agent général
BÉRAUD & GLEIZES, 3 bis, rue de la Violette, **NIMES** (Gard)

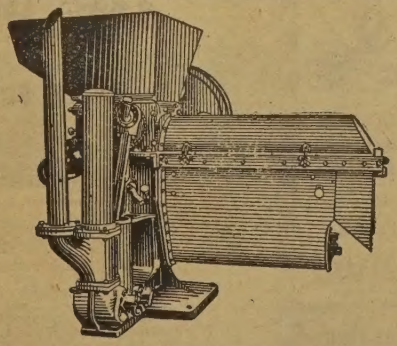
C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc...



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit de tous catalogues renseignements et devis

Contre le MILDIOU de la vigne **un progrès important**

DITHACUIVRE

(Zinèbe et Cuivre associés)

★ Plus facile d'emploi
★ Plus efficace
★ Moins cher

LE FLY-TOX - *2, rue des Noëls — Gennevilliers (Seine)*

82

film QUINO

contre
COCHYLIS et EUDEMIS
j'emploie
LINDEX FORT
en poudrage
LINDEX HUILEUX
en pulvérisation
120 grs Lindane - 400 grs huiles végétales pures

contre le
MILDIOU
de la vigne
j'utilise
ZINO CUIVRE
15 pour cent Zinèbe - 37,5 pour cent cuivre

LA QUINOLEINE
43, r. de Liège, Paris-8e

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE
Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :
107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente :
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

SANDOZ CUIVRE 407

OXYDE CUIVREUX MICRONISE

contre le MILDIOU et l'OÏDIUM en VITICULTURE

deux fongicides « au point »

THIOVIT SANDOZ

SOUFRE MICRONISE

ASSISTANTS TECHNIQUES REGIONAUX :

R. GAYRAUD, 3, rue Rigaud, MONTPELLIER (Hérault) Téléphone 72 47-79.

G. BELZEAUX, 10, rue J.-Tixeire, PERPIGNAN (Pyrénées Orientales) Téléphone 33 60

Cl. TEISSERENC, Villa Bouiguet « Les Fenouillères » à AIX-EN-PROVENCE (Bouches-du-Rhône).

DOCUMENTATION GRATUITE

DEPARTEMENT AGROCHIMIQUE

PRODUITS SANDOZ S. A.

6, Rue de Penthièvre, PARIS 8e - Tel. : ANJou 72-40

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.